



AOP PACHERENC DU VIC BILH

CHATEAU VIELLA

Louise D'Aure



Cépages : Petit Manseng (50%) et Gros Manseng (50%)

Vinification :

Vendanges fin octobre. Elevage de 6 à 8 mois en cuve inox.

Dégustation :

On observe une belle robe or pâle, Le nez évoque les fruits exotiques, les agrumes, nuancés de fleurs et de pêches. La bouche est fraîche, généreuse avec une charmante complexité aromatique. La finale, légèrement acidulée, donne une belle longueur à ce vin. L'ensemble est intense et harmonieux. Une vraie friandise.